

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

RAÇÃO OPERACIONAL DE COMBATE

2ª Edição
2021

BT30.404-03



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

RAÇÃO OPERACIONAL DE COMBATE

2ª Edição
2021

ÍNDICE DE ASSUNTOS

	Pag
1.FINALIDADE	4
2.OBJETIVO	4
3. INTRODUÇÃO	4
4. CARACTERÍSTICAS GERAIS	4
4.1 COMPOSIÇÃO	4
4.2 ACESSÓRIOS	5
5.EMBALAGEM	6
5.1 EMBALAGEM PRIMÁRIA	6
5.2.EMBALAGEM SECUNDÁRIA	7
5.3 EMBALAGEM TERCIÁRIA	8
6. ROTULAGEM	9
6.1 EMBALAGEM PRIMÁRIA	9
6.2 EMBALAGEM SECUNDÁRIA	10
6.3 EMBALAGEM TERCIÁRIA	10
7. VALIDADE DO PRODUTO	10
8. CARDÁPIOS	10
8.1. CARDÁPIO 1	11
8.2. CARDÁPIO 2	12
8.3 CARDÁPIO 3	13
8.4 CARDÁPIO 4	14
8.5 CARDÁPIO 5	15
8.6 ACESSÓRIOS	16
9. FICHA TÉCNICA DOS ITENS ALIMENTARES	17
10. PLANO DE AMOSTRAGEM	45
11. CONTROLE DE QUALIDADE	45
12. DISPOSIÇÕES FINAIS	46
ANEXO I - METODOLOGIA DE DETERMINAÇÃO DE PESO DRENADO	47

BT30.404-03

1. . FINALIDADE

Este Boletim Técnico (BT) tem por finalidade estabelecer os padrões de identidade e as características mínimas de qualidade gerais a que deverá observar a Ração Operacional de Combate(R2).

2. OBJETIVO

Este BT tem por objetivo padronizar os procedimentos de coleta de amostra e controle de qualidade laboratorial da Ração tipo R2, recebida pelo Órgão Provedor.

3. INTRODUÇÃO

A Ração tipo R2 é constituída por um conjunto de alimentos e acessórios fornecidos a um militar, para supri-lo durante um período de vinte e quatro horas.

Destina-se à alimentação do indivíduo em combate, deslocamentos, marchas ou exercícios de longa duração, quando a situação tática não permitir o emprego da alimentação normal.

4. CARACATERÍSTICAS GERAIS

4.1. COMPOSIÇÃO

TIPO DE RAÇÃO	VALOR CALÓRICO TOTAL (mínimo)	COMPOSIÇÃO
R2	3.300 Kcal	desjejum, almoço, jantar e ceia

4.1.1. A ração operacional de combate (R2) compõe-se de alimentos básicos, itens complementares e itens acessórios, conforme descrito a seguir:

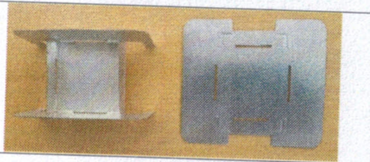
4.1.1.1. Alimentos básicos: formam a base das refeições e, tecnologicamente, são alimentos termoprocessados, prontos para consumo, esterilizados em embalagens laminadas flexíveis, de longa duração, sem necessidade de refrigeração.

4.1.1.2. Itens complementares: destinam-se a atender o pleno suprimento nutricional sendo compostos por alimentos industrializados: liofilizados ou desidratados de fácil reconstituição ou outros processos tecnológicos.

4.1.1.3. Acessórios: constituídos de itens não alimentares cujo objetivo é propiciar condições adequadas para o preparo e consumo da Ração.

4.2. ACESSÓRIOS

4.2.1. Fogareiro portátil: deverá ser montável e flexível, com resistência mínima de 4 (quatro) operações de queima, sem comprometer sua estrutura.

Dimensões aberto: 100 x 90 x 0,28 mm; Dimensões montado: 53 x 90 x 36 mm; Capacidade de carga: no mínimo, 1 kg de peso; Material: folha de flandres, com tratamento antiferrugem.	

4.2.2. Álcool gel: constituído por 120ml de álcool etílico hidratado em gel, não aromatizado, límpido, transparente e isento de resíduos.

4.2.3. Fósforo: caixa contendo até 40 unidades, conforme requisitos da Portaria INMETRO nº 624, de 22 de novembro de 2012.

4.2.4. Talher: constituído por 1(uma) colher 100% biodegradável, com resistência adequada à finalidade.

4.2.5. Lenço com álcool (álcool isopropílico 70%): embalado em sache, contendo 1(uma) unidade.

4.2.6. Purificador de água: constituído por pastilhas, a base de dicloro-s-triazinatriona de sódio, destinadas ao tratamento e desinfecção de água para consumo humano.

4.2.7. Instruções de uso: constituído por 1 folha de papel biodegradável, contendo as instruções de uso da Ração, conforme modelo abaixo.

EXÉRCITO BRASILEIRO
RAÇÃO OPERACIONAL DE COMBATE – R2
RAÇÃO PARA 24 HORAS

Instruções de uso

O alimento deste pacote foi especialmente desenvolvido para uso em atividades de adestramento ou combate, podendo ainda ser utilizados em outros tipos de operações militares.

Os alimentos contidos na ração foram calculados para atender um homem no período a que se destina. Portanto, consuma-os integralmente, evitando trocas dos alimentos componentes do pacote. Lembre-se que, embora feito para ser agradável a todos, sua finalidade precípua é fornecer uma alimentação equilibrada.

Constituição: refeição principal, itens complementares e itens acessórios.

SIGA CORRETAMENTE AS INSTRUÇÕES DE CONSUMO CONTIDAS EM CADA EMBALAGEM.

ACESSÓRIOS: 1 fogareiro portátil, 1 bisnaga de 120 ml de álcool gel, 1 caixa de fósforos, 1 cartela com 5 comprimidos purificadores de água, 4 saches de lenço com álcool, 2 colheres e a folha de instrução de uso.

O fogareiro destina-se ao aquecimento em banho-maria dos pacotes dos alimentos básicos.

O combustível tem capacidade de combustão suficiente para o preparo das refeições principais e dos complementos.

Cada comprimido para desinfetar água deve ser dissolvido em um volume de 500 ml a 1litro de água. Só beba ou use a água após meia hora.

OS RESTOS DOS ALIMENTOS **NÃO DEVERÃO SER GUARDADOS**, POIS EM ALGUMAS HORAS SE TORNARÃO IMPRÓPRIOS AO CONSUMO.

5. EMBALAGEM

5.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA

5.1.1. Alimento básico: embalado em laminado flexível multicamada, de quatro camadas, tipo "pouch"; hermeticamente fechado, com peso líquido de 250 gramas ou 350 gramas (variação de ±35 gramas). Deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001 que estabelece os Critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com os alimentos.

5.1.2. Os pouchs são acondicionados, conjuntamente, em estojo de papel Kraft que proporcione proteção adequada contra fissuras e/ou perfurações na embalagem primária do alimento básico.

5.1.3. Itens complementares: embalagem resistente, de material atóxico, que impossibilite alterações nas características organolépticas e composição física e química do produto durante todo período de transporte e estocagem. Deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001 que estabelece os Critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com os alimentos.

5.1.4. Acessórios: deverão ser acondicionados nos seguintes materiais:

5.1.4.1. Fogareiro: deverá estar acondicionado em embalagem plástica, contendo instruções de montagem.

5.1.4.2. Álcool gel: deverá estar acondicionado em embalagem plástica, tipo bisnaga, volume de 120ml, com tampa rosqueável. Deve atender os requisitos estabelecidos pela Portaria INMETRO nº 269, de 5 de agosto de 2008.

5.1.4.3. Fósforo: acondicionado em embalagem única que contenha superfície de acendimento. Deve atender o Regulamento Técnico aprovado pela Portaria INMETRO nº 624, de 22 de novembro de 2012.

5.1.4.4. Talher: deverá estar acondicionado, individualmente, em embalagem biodegradável.

5.1.4.5. Lenço com álcool: deverá estar acondicionado em sache individual.

5.1.4.6. Purificador de água: deverá estar acondicionado em cartela de material que garanta a integridade do produto durante o período de validade, contendo 5 pastilhas.

5.2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA

5.2.1. Os componentes da Ração serão acondicionados, conjuntamente, em embalagem com as seguintes características:

Saco de polietileno, reciclável, na cor verde-oliva (Pantone 5605-PC), com a extremidade superior termossoldada.	

5.2.2. O saco de polietileno deve ter a seguinte dimensão:

DIMENSÕES DO SACO		
	Máximo	Mínimo
Comprimento	380mm	330mm
Largura	280mm	230mm
Espessura	0,20mm	0,20mm

5.2.3. A embalagem secundária deverá obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001 que estabelece os Critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com os alimentos.

5.2.4. O conjunto de refeições desjejum e almoço e jantar e ceia e os acessórios são acondicionados em embalagem com as seguintes características:

Refeições: 2 (dois) sacos de polietileno, reciclável, na cor verde-oliva (Pantone 5605-PC), termossoldado. O conteúdo de cada saco será constituído pelos itens alimentares correspondentes as seguintes refeições: 1(um) saco para o desjejum e almoço e 1(um) saco para o jantar e ceia.	
Acessórios: 1(um) saco de polietileno, reciclável, na cor verde-oliva (Pantone 5605-PC), termossoldado.	

5.2.5. A embalagem intermediária deve apresentar resistência adequada para armazenagem dos itens e obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001 que estabelece os Critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com os alimentos.

5.3. EMBALAGEM TERCIÁRIA

5.3.1. As Rações Operacionais deverão ser acondicionadas, para fins de armazenagem e transporte, em embalagem com as seguintes características:

Caixa standard de papelão ondulado, com parede dupla, e montagem das abas internas e externa com encontro no centro da caixa, unidas por fita gomada ou adesiva. Capacidade de empilhamento: até 7(sete) caixas, considerando 08(oito) rações R2.	
Internamente deve conter separador para distribuição e acondicionamento de 08(oito) unidades de R2, sendo 1(uma) unidade por colméia.	

5.3.2. A caixa de papelão deve ter a seguinte dimensão:

DIMENSÕES DA CAIXA	
Comprimento	490mm
Largura	490mm
Altura	320mm
Espessura	6mm

5.3.3. A embalagem terciária deverá obedecer a NBR 14979:2009 – Embalagem de papelão ondulado – Determinação das dimensões internas da caixa e NBR 9475:2012 – Determinação da resistência à compressão por carga constante.

6. ROTULAGEM

6.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA

6.1.1. Alimento básico: a rotulagem deve conter o nome do alimento, nº lote, data de fabricação, data de validade. A rotulagem do estojo deve atender os requisitos da RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002 - Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.

6.1.2. Itens complementares: a rotulagem deve atender os requisitos da RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002 - Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.

6.1.3. Acessórios: a rotulagem de cada componente dos acessórios deve atender aos seguintes requisitos:

6.1.4. Fogareiro: instruções de montagem, desenho do procedimento de montagem, instruções de uso do combustível, identificação do fabricante.

6.1.5. Álcool gel: identificação do fabricante, data de validade, identificação do responsável técnico, peso/volume líquido, precauções de uso.

6.1.6. Fósforo: número de fósforos, identificação do fabricante, composição, instruções de uso, selo INMETRO.

6.1.7. Purificador de água: número de unidades, registro no Ministério da Saúde, identificação do responsável técnico, princípio ativo, instruções de uso, precauções de uso, identificação do fabricante, nº do lote, data de fabricação e data de validade.

6.1.8. Talher: isento de rotulagem.

6.1.9. Lenço com álcool: número de unidades, composição, data de validade.

6.2 EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Quanto à rotulagem deverão apresentar impressas em uma das faces, com caracteres legíveis, em lugar de destaque e de fácil visualização, as seguintes informações: EXÉRCITO BRASILEIRO, RAÇÃO OPERACIONAL DE COMBATE(R2) – 24 HORAS, identificação do cardápio, identificação do fabricante, data de fabricação e data de validade.

6.3 EMBALAGEM TERCIÁRIA

Cada caixa, com grupos de rações completas, deverá ser marcada nas duas faces externas de maior área, com caracteres legíveis, em lugar de destaque e de fácil visualização, com as seguintes informações: EXÉRCITO BRASILEIRO, RAÇÃO OPERACIONAL DE COMBATE(R2) – 24 HORAS, número de unidades por caixa, identificação do cardápio, peso líquido do volume (em kg), empilhamento máximo, identificação do fabricante, data de fabricação e data de validade.

7. VALIDADE DO PRODUTO

Todos os componentes da ração operacional deverão ter validade mínima de 18 meses, a partir da data de fabricação do produto, quando armazenados em temperatura ambiente. Sendo que o prazo de validade da ração será regulado pelo item de menor validade dos componentes individuais.

A ração deve ser entregue, no máximo, 90(noventa) dias após sua fabricação.

8. CARDÁPIOS

A ração R2 será composta por cinco tipos de cardápio, com a seguinte composição de itens alimentares e dos itens acessórios que são similares para todos os cardápios:

8.1. CARDÁPIO 1 (C1) – Estrogonofe de carne bovina

Refeição	Item	Quantidade (un)	Valor Energético (kcal)
Desjejum	Café com leite e açúcar	1	
	Barra de proteína sabor cookies e cream	1	
	Bebida láctea sabor salada de frutas	1	
	Geléia de morango	2	
	Biscoito *cream cracker*	1	
Almoço	**Estrogonofe de carne bovina**	1	
	Arroz	1	
	Farinha de mandioca	1	
	Café solúvel	1	
	Açúcar cristal	2	
	Goiabada	1	
	Refresco de fruta sabor uva	1	
	Repositor hidroeletrolítico sabor limão	1	
Jantar	**Feijão carioca com linguiça**	1	
	Arroz	1	
	Café solúvel	1	
	Açúcar cristal	2	
	Bananada	1	
	Refresco de fruta sabor laranja	1	
	Repositor hidroeletrolítico sabor limão	1	
Ceia	Bebida láctea sabor chocolate	1	
	Biscoito *cream cracker*	1	
	Geléia de goiaba	2	
	Barra de proteína sabor cookies e cream	1	
	Total	28	Mín. 3.300 Kcal

BT30.404-03

8.2. CARDÁPIO 2 (C2) – Estrogonofe de frango

Refeição	Item	Quantidade (un)	Valor Energético (kcal)
Desjejum	Café com leite e açúcar	1	
	Barra de proteína sabor cookies e cream	1	
	Bebida láctea sabor salada de frutas	1	
	Geléia de morango	2	
	Biscoito *cream cracker*	1	
Almoço	**Estrogonofe de frango**	1	
	Arroz	1	
	Farinha de mandioca	1	
	Café solúvel	1	
	Açúcar cristal	2	
	Bananada	1	
	Refresco de fruta sabor laranja	1	
	Repositor hidroeletrolítico sabor limão	1	
Jantar	**Vaca atolada**	1	
	Arroz	1	
	Café solúvel	1	
	Açúcar cristal	2	
	Goiabada	1	
	Refresco de fruta sabor uva	1	
	Repositor hidroeletrolítico sabor limão	1	
Ceia	Bebida láctea sabor chocolate	1	
	Biscoito *cream cracker*	1	
	Geléia de goiaba	2	
	Barra de proteína sabor cookies e cream	1	
	Total	28	Mín. 3.300 Kcal

8.3. CARDÁPIO 3 (C3) – Feijoada

Refeição	Item	Quantidade (un)	Valor Energético (kcal)
Desjejum	Café com leite e açúcar	1	
	Barra de proteína sabor cookies e cream	1	
	Bebida láctea sabor salada de frutas	1	
	Geléia de morango	2	
	Biscoito *cream cracker*	1	
Almoço	**Feijoada**	1	
	Arroz	1	
	Farinha de mandioca	1	
	Café solúvel	1	
	Açúcar cristal	2	
	Bananada	1	
	Refresco de fruta sabor uva	1	
	Repositor hidroeletrolítico sabor limão	1	
Jantar	**Carne bovina moída com batatas**	1	
	Arroz	1	
	Café solúvel	1	
	Açúcar cristal	2	
	Balas de goma tipo jujuba	2	
	Refresco de fruta sabor laranja	1	
	Repositor hidroeletrolítico sabor limão	1	
Ceia	Bebida láctea sabor chocolate	1	
	Biscoito *cream cracker*	1	
	Geléia de goiaba	2	
	Barra de proteína sabor cookies e cream	1	
	Total	29	Mín. 3.300 Kcal

8.4. CARDÁPIO 4 (C4) – Picadinho de carne bovina ao molho

Refeição	Item	Quantidade (un)	Valor Energético (kcal)
Desjejum	Café com leite e açúcar	1	
	Barra de proteína sabor cookies e cream	1	
	Bebida láctea sabor salada de frutas	1	
	Geléia de morango	2	
	Biscoito *cream cracker*	1	
Almoço	**Picadinho de carne bovina ao molho**	1	
	Arroz	1	
	Farinha de mandioca	1	
	Café solúvel	1	
	Açúcar cristal	2	
	Rapadura	1	
	Refresco de fruta sabor laranja	1	
	Repositor hidroeletrolítico sabor limão	1	
Jantar	**Arroz com feijão e carne**	1	
	Café solúvel	1	
	Açúcar cristal	2	
	Balas de goma tipo jujuba	2	
	Refresco de fruta sabor uva	1	
	Repositor hidroeletrolítico sabor limão	1	
Ceia	Bebida láctea sabor chocolate	1	
	Biscoito *cream cracker*	1	
	Geléia de goiaba	2	
	Barra de proteína sabor cookies e cream	1	
	Total	28	Mín. 3.300 Kcal

8.5. CARDÁPIO 5 (C5) – Carne bovina ao molho Goulash

Refeição	Item	Quantidade (un)	Valor Energético (kcal)
Desjejum	Café com leite e açúcar	1	
	Barra de proteína sabor cookies e cream	1	
	Bebida láctea sabor salada de frutas	1	
	Geléia de morango	2	
	Biscoito *cream cracker*	1	
Almoço	**Carne bovina ao molho Goulash**	1	
	Arroz	1	
	Farinha de mandioca	1	
	Café solúvel	1	
	Açúcar cristal	2	
	Bananada	1	
	Refresco de fruta sabor uva	1	
	Repositor hidroeletrolítico sabor limão	1	
Jantar	**Carne bovina com legumes**	1	
	Arroz	1	
	Café solúvel	1	
	Açúcar cristal	2	
	Balas de goma tipo jujuba	2	
	Refresco de fruta sabor laranja	1	
	Repositor hidroeletrolítico sabor limão	1	
Ceia	Bebida láctea sabor chocolate	1	
	Biscoito *cream cracker*	1	
	Geléia de goiaba	2	
	Barra de proteína sabor cookies e cream	1	
	Total	29	Mín. 3.300 Kcal

8.6. ACESSÓRIOS

Item	Quantidade
Fogareiro portátil descartável	1 un
Álcool gel etílico hidratado	1 un
Caixa de fósforos	1 un
Talher	2 un
Lenço com álcool	4 un
Purificador de água	5 un
Instruções de uso da ração	1 un

9. FICHA TÉCNICA DOS ITENS ALIMENTARES

ESTROGONOFE DE CARNE BOVINA

a) Produto – Alimento básico
Nome do produto: ESTROGONOFE DE CARNE BOVINA.

b) Principais ingredientes: carne bovina, creme de leite, polpa de tomate, cogumelo e temperos variados.

c) Embalagem:
RDC ANVISA nº 91, de 11 Mai 01.
Primária: laminado flexível multicamada, tipo pouch.
Secundária: estojo de papel Kraft.

Peso líquido: 350g (± 35g).
Peso drenado: mínimo 50% do peso líquido.

d) Rotulagem:
Nome do produto, lote, data de fabricação e data de validade.

e) Condições de armazenamento
Temperatura ambiente.

f) Padrão Microbiológico
IN nº 60, de 23 Dez 19
Critério de aceitação: o alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de microorganismos capazes de proliferarem condições normais de armazenamento e distribuição.

g) Informação Nutricional

Informação Nutricional	
Porção de 350 g (3 xícaras de chá)	
Valor Energético (mínimo)	292 kcal ou 1221 kJ

ESTROGONOFE DE FRANGO

a) Produto – Alimento básico
Nome do produto: ESTROGONOFE DE FRANGO.

b) Principais ingredientes: carne de frango, creme de leite, polpa de tomate, cogumelo e temperos variados.

c) Embalagem:
RDC ANVISA nº 91, de 11 Mai 01.
Primária: laminado flexível multicamada, tipo pouch.
Secundária: estojo de papel kraft.

Peso líquido: 350g (± 35g).
Peso drenado: mínimo 50% do peso líquido.

d) Rotulagem:
Nome do produto, lote, data de fabricação e data de validade.

e) Condições de armazenamento
Temperatura ambiente.

f) Padrão Microbiológico
IN nº 60, de 23 Dez 19
Critério de aceitação: o alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de microorganismos capazes de proliferarem condições normais de armazenamento e distribuição.

g) Informação Nutricional

Informação Nutricional	
Porção de 350 g (3 xícaras de chá)	
Valor Energético (mínimo)	240 kcal ou 1004 kJ

FEIJOADA	
a) Produto – Alimento básico Nome do produto: FEIJOADA. **b) Principais ingredientes:** feijão preto, carne seca bovina, pernil suíno, linguiça tipo paio e temperos variados. **c) Embalagem:** RDC ANVISA nº 91, de 11 Mai 01. Primária: laminado flexível multicamada, tipo pouch. Secundária: estojo de papel kraft. Peso líquido: 350g (± 35g). Peso drenado: mínimo 50% do peso líquido. **d) Rotulagem:** Nome do produto, lote, data de fabricação e data de validade. **e) Condições de armazenamento** Temperatura ambiente. **f) Padrão Microbiológico** **IN nº 60, de 23 Dez 19** Critério de aceitação: o alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de microorganismos capazes de proliferarem condições normais de armazenamento e distribuição.	**g) Informação Nutricional**

Informação Nutricional	
Porção de 350 g (3 xícaras de chá)	
Valor Energético (mínimo)	336 kcal ou 1405 kJ

PICADINHO DE CARNE BOVINA AO MOLHO	
a) Produto – Alimento básico Nome do produto: PICADINHO DE CARNE BOVINA AO MOLHO. **b) Principais ingredientes:** carne bovina, molho inglês, polpa de tomate e temperos variados. **c) Embalagem:** RDC ANVISA nº 91, de 11 Mai 01. Primária: laminado flexível multicamada, tipo pouch. Secundária: estojo de papel kraft. Peso líquido: 350g (± 35g) Peso drenado: mínimo 50% do peso líquido. **d) Rotulagem:** Nome do produto, lote, data de fabricação e data de validade. **e) Condições de armazenamento** Temperatura ambiente. **f) Padrão Microbiológico** **IN nº 60, de 23 Dez 19** Critério de aceitação: o alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de microorganismos capazes de proliferarem condições normais de armazenamento e distribuição.	**g) Informação Nutricional**

Informação Nutricional	
Porção de 350 g (3 xícaras de chá)	
Valor Energético (mínimo)	330 kcal ou 1380 kJ

CARNE BOVINA AO MOLHO GOULASH

a) Produto – Alimento básico
Nome do produto: CARNE BOVINA AO MOLHO GOULASH.

b) Principais ingredientes: carne bovina, leite em pó, mostarda, creme de leite, polpa de tomate e temperos variados.

c) Embalagem:
RDC ANVISA nº 91, de 11 Mai 01.
Primária: laminado flexível multicamada, tipo pouch.
Secundária: estojo de papel kraft.

Peso líquido: 350g (± 35g)
Peso drenado: mínimo 50% do peso líquido.

d) Rotulagem:
Nome do produto, lote, data de fabricação e data de validade.

e) Condições de armazenamento
Temperatura ambiente.

f) Padrão Microbiológico
IN nº 60, de 23 Dez 19
Critério de aceitação: o alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de microrganismos capazes de proliferarem condições normais de armazenamento e distribuição.

g) Informação Nutricional

Informação Nutricional	
Porção de 350g (3 xícaras de chá)	
Valor Energético (mínimo)	315 kcal ou 1317 kJ

VACA ATOLADA

a) Produto — Alimento básico
Nome do produto: VACA ATOLADA.

b) Principais ingredientes: carne bovina proveniente da costela, purê de mandioca, leite em pó e temperos variados.

c) Embalagem:
RDC ANVISA nº 91, de 11 Mai 01.
Primária: laminado flexível multicamada, tipo pouch.
Secundária: estojo de papel kraft.

Peso líquido: 350g (± 35g)
Peso drenado: mínimo 50% do peso líquido.

d) Rotulagem:
Nome do produto, lote, data de fabricação e data de validade.

e) Condições de armazenamento
Temperatura ambiente.

f) Padrão Microbiológico
IN nº 60, de 23 Dez 19
Critério de aceitação: o alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de microorganismos capazes de proliferarem condições normais de armazenamento e distribuição.

g) Informação Nutricional

Informação Nutricional	
Porção de 350 g (3 xícaras de chá)	
Valor Energético (mínimo)	450 kcal ou 1882 kJ

CARNE BOVINA MOÍDA COM BATATAS

a) Produto– Alimento básico
Nome do produto: CARNE BOVINA MOÍDA COM BATATAS.

b) Principais ingredientes: carne bovina, batata, polpa de tomate e temperos variados.

c) Embalagem:
RDC ANVISA nº 91, de 11 Mai 01.
Primária: laminado flexível multicamada, tipo pouch.
Secundária: estojo de papel kraft.

Peso líquido: 350g (± 35g)
Peso drenado: mínimo 50% do peso líquido.

d) Rotulagem:
Nome do produto, lote, data de fabricação e data de validade.

e) Condições de armazenamento
Temperatura ambiente.

f) Padrão Microbiológico
IN nº 60, de 23 Dez 19
Critério de aceitação: o alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de microorganismos capazes de proliferarem condições normais de armazenamento e distribuição.

g) Informação Nutricional

Informação Nutricional	
Porção de 350 g (3 xícaras de chá)	
Valor Energético (mínimo)	293 kcal ou 1225 kJ

CARNE BOVINA COM LEGUMES

a) Produto– Alimento básico
Nome do produto: CARNE BOVINA COM LEGUMES.

b) Principais ingredientes: carne bovina, batata, cenoura, polpa de tomate e temperos variados.

c) Embalagem:
RDC ANVISA nº 91, de 11 Mai 01.
Primária: laminado flexível multicamada, tipo pouch.
Secundária: estojo de papel kraft.

Peso líquido: 350g (± 35g)
Peso drenado: mínimo 50% do peso líquido.

d) Rotulagem:
Nome do produto, lote, data de fabricação e data de validade.

e) Condições de armazenamento
Temperatura ambiente.

f) Padrão Microbiológico
IN nº 60, de 23 Dez 19
Critério de aceitação: o alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de microorganismos capazes de proliferarem condições normais de armazenamento e distribuição.

g) Informação Nutricional

Informação Nutricional	
Porção de 350 g (3 xícaras de chá)	
Valor Energético (mínimo)	209 kcal ou 874 kJ

FEIJÃO CARIOCA COM LINGUIÇA

a) Produto– Alimento básico
Nome do produto: FEIJÃO CARIOCA COM LINGÜIÇA.

b) Principais ingredientes: feijão carioca, linguiça tipo calabresa e temperos variados.

c) Embalagem:
RDC ANVISA nº 91, de 11 Mai 01.
Primária: laminado flexível multicamada, tipo pouch.
Secundária: estojo de papel kraft.

Peso líquido: 350g (± 35g)
Peso drenado: mínimo 50% do peso líquido.

d) Rotulagem:
Nome do produto, lote, data de fabricação e data de validade.

e) Condições de armazenamento
Temperatura ambiente.

f) Padrão Microbiológico
IN nº 60, de 23 Dez 19
Critério de aceitação: o alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de microorganismos capazes de proliferarem condições normais de armazenamento e distribuição.

g) Informação Nutricional

Informação Nutricional	
Porção de 350 g (3 xícaras de chá)	
Valor Energético (mínimo)	332 kcal ou 1389 kJ

ARROZ COM FEIJÃO E CARNE

a) Produto– Alimento básico
Nome do produto: ARROZ COM FEIJÃO E CARNE.

b) Principais ingredientes: arroz, feijão carioca, carne bovina e temperos variados.

c) Embalagem:
RDC ANVISA nº 91, de 11 Mai 01.
Primária: laminado flexível multicamada, tipo pouch.
Secundária: estojo de papel kraft.

Peso líquido: 350g (± 35g)

d) Rotulagem:
Nome do produto, lote, data de fabricação e data de validade.

e) Condições de armazenamento
Temperatura ambiente.

f) Padrão Microbiológico
IN nº 60, de 23 Dez 19
Critério de aceitação: o alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de microorganismos capazes de proliferarem condições normais de armazenamento e distribuição.

g) Informação Nutricional

Informação Nutricional	
Porção de 350 g (3 xícaras de chá)	
Valor Energético (mínimo)	434 kcal ou 1815 kJ

ARROZ

a) Produto – Alimento básico
Nome do produto: ARROZ.

b) Principais ingredientes: arroz, óleo de soja, sal e temperos variados.

c) Embalagem:
RDC ANVISA nº 91, de 11 Mai 01.
Primária: laminado flexível multicamada, tipo pouch.
Secundária: estojo de papel kraft.

Peso líquido: 250g (± 35g).

d) Rotulagem:
Nome do produto, lote, data de fabricação e data de validade.

e) Condições de armazenamento
Temperatura ambiente.

f) Padrão Microbiológico
IN nº 60, de 23 Dez 19
Critério de aceitação: o alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de microorganismos capazes de proliferarem condições normais de armazenamento e distribuição.

g) Informação Nutricional

Informação Nutricional	
Porção de 250 g (2 xícaras de chá)	
Valor Energético (mínimo)	265 kcal ou 1382 kJ

FARINHA DE MANDIOCA

a) Produto – Item complementar
Nome do produto: FARINHA DE MANDIOCA.

b) Principais ingredientes: farinha de mandioca.

c) Embalagem:
RDC ANVISA nº 91, de 11 Mai 01.
Primária: poliéster metalizado/polietileno termossoldável.

Peso líquido: 40g (variação de ± 10%).

d) Rotulagem:
Conforme RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002.

e) Condições de armazenamento
Temperatura ambiente.

f) Padrão Microbiológico
IN nº 60, de 23 Dez 19

Microorganismo	**Padrão**
Salmonella/25g	Ausência
Bacillus cereus presuntivo/g	$\leq 10^2$
Escherichia coli/g	≤ 10

g) Informação Nutricional

Informação Nutricional	
Porção de 40 g	
Valor Energético (mínimo)	116 kcal ou 485 kJ

RAPADURA	
a) Produto – Item complementar Nome do produto: RAPADURA natural de cana-de-açúcar. **b) Principais ingredientes:** caldo de cana-de-açúcar. **c) Embalagem:** RDC ANVISA nº 91, de 11 Mai 01. Peso líquido: 25 a 35 g. **d) Rotulagem:** Conforme RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002. **e) Condições de armazenamento** Temperatura ambiente. **f) Padrão Microbiológico** **IN nº 60, de 23 Dez 19**	**g) Informação Nutricional**

Informação Nutricional	
Porção de 25g (1 barra)	
Valor Energético (mínimo)	74 kcal ou 309 kJ

Microorganismo	Padrão
Bolores e leveduras/g	≤ 50

BALA DE GOMA TIPO JUJUBA	
a) Produto – Item complementar Nome do produto: BALA DE GOMA. **b) Principais ingredientes:** açúcar, xarope de glicose, amido de milho, aromatizante e demais ingredientes. **c) Embalagem:** RDC ANVISA nº 91, de 11 Mai 01. Peso líquido: 40 a 45g. **d) Rotulagem:** Conforme RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002. **e) Condições de armazenamento** Temperatura ambiente. **f) Padrão Microbiológico** **IN nº 60, de 23 Dez 19**	**g) Informação Nutricional**

Informação Nutricional	
Porção de 40 g	
Valor Energético (mínimo)	120 kcal ou 502 kJ

Microorganismo	Padrão
Salmonella/25g	Ausência
Bolores e leveduras/g	≤ 10^2
Enterobacteriaceae/g	≤ 10

GOIABADA

a) Produto – Item complementar
Nome do produto: GOIABADA (em barra).

b) Principais ingredientes: açúcar, polpa de goiaba e demais ingredientes.

c) Embalagem:
RDC ANVISA nº 91, de 11 Mai 01.

Peso líquido: 30 a 40g.

d) Rotulagem:
Conforme RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002.

e) Condições de armazenamento
Temperatura ambiente.

f) Padrão Microbiológico
IN nº 60, de 23 Dez 19

Microorganismo	Padrão
Salmonella/25g	Ausência
Bolores e leveduras/g	≤ 10^3
Enterobacteriaceae/g	≤ 10

g) Informação Nutricional

Informação Nutricional	
Porção de 30 g (1 unidade)	
Valor Energético (mínimo)	87Kcal ou 364 kJ

BANANADA

a) Produto – Item complementar
Nome do produto: BANANADA (em barra).

b) Principais ingredientes: açúcar, banana e demais ingredientes.

c) Embalagem:
RDC ANVISA nº 91, de 11 Mai 01.

Peso líquido: 30 a 40g.

d) Rotulagem:
Conforme RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002.

e) Condições de armazenamento
Temperatura ambiente.

f) Padrão Microbiológico
IN nº 60, de 23 Dez 19

Microorganismo	Padrão
Salmonella/25g	Ausência
Bolores e leveduras/g	≤ 10^3
Enterobacteriaceae/g	≤ 10

g) Informação Nutricional

Informação Nutricional	
Porção de 30 g (1 unidade)	
Valor Energético (mínimo)	87Kcal ou 364 kJ

GELÉIA DE MORANGO

a) Produto– Item complementar
Nome do produto: GELÉIA DE MORANGO.

b) Principais ingredientes: açúcar, polpa de morango e demais ingredientes.

c) Embalagem:
RDC ANVISA nº 91, de 11 Mai 01.
Primária: blíster plástico.

Peso líquido: 15g (variação de ± 10%).

d) Rotulagem:
Conforme RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002.

e) Condições de armazenamento
Temperatura ambiente.

f) Padrão Microbiológico
IN nº 60, de 23 Dez 19

Microorganismo	Padrão
Salmonella/25g	Ausência
Bolores e leveduras/g	$\leq 10^3$
Enterobacteriaceae/g	≤ 10

g) Informação Nutricional

Informação Nutricional	
Porção de 15g (1 blíster)	
Valor Energético (mínimo)	26 kcal ou 108 kJ

GELÉIA DE GOIABA

a) Produto– Item complementar
Nome do produto: GELÉIA DE GOIABA.

b) Principais ingredientes: açúcar, polpa de goiaba e demais ingredientes.

c) Embalagem:
RDC ANVISA nº 91, de 11 Mai 01.
Primária: blíster plástico.

Peso líquido: 15g (variação de ± 10%).

d) Rotulagem:
Conforme RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002.

e) Condições de armazenamento
Temperatura ambiente.

f) Padrão Microbiológico
IN nº 60, de 23 Dez 19

Microorganismo	Padrão
Salmonella/25g	Ausência
Bolores e leveduras/g	$\leq 10^3$
Enterobacteriaceae/g	≤ 10

g) Informação Nutricional

Informação Nutricional	
Porção de 15g (1 blíster)	
Valor Energético (mínimo)	26 kcal ou 108 kJ

REFRESCO DE FRUTA SABOR UVA

a) Produto– Item complementar
Nome do produto: REFRESCO DE FRUTAS SABOR UVA.

b) Principais ingredientes: açúcar, polpa de uva em pó e demais ingredientes.

c) Embalagem:
RDC ANVISA nº 91, de 11 Mai 01.
Primária: poliéster metalizado/polietileno termossoldável.

Peso líquido: 45g (variação de ± 10%)

d) Rotulagem:
Conforme RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002.

e) Condições de armazenamento
Temperatura ambiente.

f) Padrão Microbiológico
IN nº 60, de 23 Dez 19

Microorganismo	Padrão
Salmonella/25g	Ausência
Enterobacteriaceae/g	≤ 10

g) Informação Nutricional

Informação Nutricional	
Porção de 45g	
Valor Energético (mínimo)	146 kcal ou 610 kJ

REFRESCO DE FRUTA SABOR LARANJA

a) Produto — Item complementar
Nome do produto: REFRESCO DE FRUTAS SABOR LARANJA.

b) Principais ingredientes: açúcar, polpa de laranja em pó e demais ingredientes.

c) Embalagem:
RDC ANVISA nº 91, de 11 Mai 01.
Primária: poliéster metalizado/polietileno termossoldável.

Peso líquido: 45g (variação de ± 10%)

d) Rotulagem:
Conforme RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002.

e) Condições de armazenamento
Temperatura ambiente.

f) Padrão Microbiológico
IN nº 60, de 23 Dez 19

Microorganismo	Padrão
Salmonella/25g	Ausência
Enterobacteriaceae/g	≤ 10

g) Informação Nutricional

Informação Nutricional	
Porção de 45g	
Valor Energético (mínimo)	146 kcal ou 610 kJ

REPOSITOR HIDROELETROLÍTICO SABOR LIMÃO

a) Produto – Item complementar
Nome do produto: Repositor Hidroeletrolítico sabor limão.

b) Principais ingredientes: açúcar, sal, acidulante ácido cítrico e demais ingredientes.

c) Embalagem:
RDC ANVISA nº 91, de 11 Mai 01.
Primária: poliéster metalizado/polietileno termossoldável.

Peso líquido: 55g (variação de ± 10%).

d) Rotulagem:
Conforme RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002.

e) Condições de armazenamento
Temperatura ambiente.

f) Padrão Microbiológico
IN nº 60, de 23 Dez 19

Microorganismo	Padrão
Enterobacteriaceae/g	≤ 10

g) Informação Nutricional

Informação Nutricional	
Porção de 55g	
Valor Energético (mínimo)	174 kcal ou 728 kJ

CAFÉ SOLÚVEL

a) Produto– Item complementar
Nome do produto: CAFÉ SOLÚVEL.

b) Principais ingredientes: café.

c) Embalagem:
RDC ANVISA nº 91, de 11 Mai 01.
Primária: sache.

Peso líquido: 1,3g

d) Rotulagem:
Conforme RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002.

e) Condições de armazenamento
Temperatura ambiente.

f) Padrão Microbiológico
IN nº 60, de 23 Dez 19

Microorganismo	Padrão
Salmonella/25g	Ausência
Escherichia coli/g	≤ 10

g) Informação Nutricional

Informação Nutricional	
Porção de 1,3g (1 blister)	
Valor Energético	0 kcal 0 kJ

BEBIDA LÁCTEA SABOR SALADA DE FRUTAS

a) Produto – Item complementar
Nome do produto: BEBIDA LÁCTEA SABOR SALADA DE FRUTAS (em pó).

b) Principais ingredientes: leite em pó integral, açúcar e aroma de frutas.

c) Embalagem:
RDC ANVISA nº 91, de 11 Mai 01.
Primária: poliéster metalizado/polietileno termossoldável.

Peso líquido: 65g (variação de ± 10%)

d) Rotulagem:
Conforme RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002.

e) Condições de armazenamento
Temperatura ambiente.

f) Padrão Microbiológico
IN nº 60, de 23 Dez 19

Microorganismo	**Padrão**
Salmonella/25g	Ausência
Estafilococos coagulase positiva/g	≤ 10
Enterobacteriaceae/g	≤ 10

g) Informação Nutricional

Informação Nutricional	
Porção de 65 g	
Valor Energético (mínimo)	232kcal ou 970kJ

BEBIDA LÁCTEA SABOR CHOCOLATE

a) Produto – Item complementar
Nome do produto: BEBIDA LÁCTEA SABOR CHOCOLATE (em pó).

b) Principais ingredientes: leite em pó integral, cacau em pó e demais ingredientes.

c) Embalagem:
RDC ANVISA nº 91, de 11 Mai 01.
Primária: poliéster metalizado/polietileno termossoldável.

Peso líquido: 40g (variação de ± 10%)

d) Rotulagem:
Conforme RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002.

e) Condições de armazenamento
Temperatura ambiente.

f) Padrão Microbiológico
IN nº 60, de 23 Dez 19

Microorganismo	**Padrão**
Salmonella/25g	Ausência
Estafilococos coagulase positiva/g	≤ 10
Enterobacteriaceae/g	≤ 10

g) Informação Nutricional

Informação Nutricional	
Porção de 40 g	
Valor Energético (mínimo)	143kcal ou 598kJ

CAFÉ COM LEITE E AÇÚCAR

a) Produto – Item complementar
Nome do produto: CAFÉ COM LEITE E AÇÚCAR (em pó).

b) Principais ingredientes: café solúvel, leite em pó integral e demais ingredientes.

c) Embalagem:
RDC ANVISA nº 91, de 11 Mai 01.
Primária: poliéster metalizado/polietileno termossoldável.

Peso líquido: 40g (variação de ± 10%)

d) Rotulagem:
Conforme RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002.

e) Condições de armazenamento
Temperatura ambiente.

f) Padrão Microbiológico
IN nº 60, de 23 Dez 19

Microorganismo	Padrão
Salmonella/25g	Ausência
Estafilococos coagulase positiva/g	≤ 10
Enterobacteriaceae/g	≤ 10

g) Informação Nutricional

Informação Nutricional		
Porção de 40 g		
Valor Energético (mínimo)	143 598	kcal kJ

BARRA DE PROTEÍNA SABOR COOKIES E CREAM

a) Produto – Item complementar
Nome do produto: BARRA DE PROTEÍNA SABOR COOKIES E CREAM.

b) Principais ingredientes: mix protéico, biscoito sabor chocolate e demais ingredientes.

c) Embalagem:
Conforme RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002.

Peso líquido: de 30 a 40 g.

d) Rotulagem:
Conforme RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002.

e) Condições de armazenamento
Temperatura ambiente.

f) Padrão Microbiológico
IN nº 60, de 23 Dez 19

Microorganismo	Padrão
Salmonella/25g	Ausência
Estafilococos coagulase positiva/g	≤ 10
Bolores e leveduras/g	$\leq 10^3$
Escherichia coli/g	≤ 10

g) Informação Nutricional

Informação Nutricional	
Porção de 30 g (1 barra)	
Valor Energético (mínimo)	114kcal ou 476kJ

AÇÚCAR CRISTAL

a) Produto– Item complementar
Nome do produto: AÇÚCAR CRISTAL.

b) Principais ingredientes: açúcar.

c) Embalagem:
Conforme RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002.

Primária: sache.

Peso líquido: 5g (variação de ± 10%)

d) Rotulagem:
Conforme RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002.

e) Condições de armazenamento
Temperatura ambiente.

f) Padrão Microbiológico
IN nº 60, de 23 Dez 19

Microorganismo	Padrão
Bolores e leveduras/g	< 10

g) Informação Nutricional

Informação Nutricional	
Porção de 5 g	
Valor Energético (mínimo)	17 kcal ou 71 kJ

BISCOITO CREAM CRACKER

a) Produto – Item complementar
Nome do produto: BISCOITO CREAM CRACKER.

b) Principais ingredientes: farinha de trigo, gordura vegetal, sal e demais ingredientes.

c) Embalagem:
Conforme RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002.

Peso líquido: 50g (variação de ± 10%).

d) Rotulagem:
Conforme RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002.

e) Condições de armazenamento
Temperatura ambiente.

f) Padrão Microbiológico
IN nº 60, de 23 Dez 19

Microorganismo	Padrão
Salmonella/25g	Ausência
Estafilococos coagulase positiva/g	$\leq 10^2$
Bolores e leveduras/g	$\leq 5x10^2$
Escherichia coli/g	≤ 10

g) Informação Nutricional

Informação Nutricional	
Porção de 50 g	
Valor Energético (mínimo)	202 kcal ou 845 kJ

10. PLANO DE AMOSTRAGEM

A coleta de amostras será realizada por lote, conforme orientações contidas no BT30.403-01PLANO DE AMOSTRAGEM PARA INSPEÇÃO DOS ARTIGOS DE SUBSISTÊNCIA.

11. CONTROLE DE QUALIDADE

O controle de qualidade da Ração RA será executado no Órgão Provedor através do Laboratório de Inspeção de Alimentos e Bromatologia, o qual deverá verificar os seguintes requisitos:

11.1. Exame da embalagem

11.1.1 Verificar se as especificações das embalagens primária e secundária referente aos diversos itens que compõe a ração operacional estão em conformidade com este BT.

11.1.2 Verificar a presença de sinais que possam comprometer a integridade do alimento durante o período de armazenagem: fissuras, falhas de selagem, ruptura ou outros tipos de avaria.

11.2. Exame do conteúdo

11.2.1 Determinar o peso líquido dos componentes da ração (itens alimentares) conforme Ficha Técnica.

11.2.2 Determinar o peso drenado dos itens alimentares que contem caldo ou molho, conforme Ficha Técnica.

11.2.3 Verificar as quantidades previstas de cada item alimentar conforme descrição dos cardápios.

11.3. Exame dos Acessórios

11.3.1 Verificar da quantidade e funcionalidade de todos os itens acessórios.

11.4. Características organolépticas

11.4.1 Realizar a reconstituição dos produtos em pó ou o aquecimento dos produtos termoprocressados e verificar o aspecto, cor, odor e sabor para os diversos itens de cada cardápio.

11.5. Análise macroscópica

11.5.1 Avaliar os itens alimentares quanto a presença de matérias estranhas ao produto.

11.6. Análise microbiológica:

11.6.1 Avaliar o padrão sanitário dos itens alimentícios conforme estabelecido nas Fichas Técnicas.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-03 (1ª Ed.) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária e alteração da composição dos cardápios estabelecidos.

Brasília, DF, 5 de fevereiro de 2021.

Gen Bda HERMESON NÓBREGA BARROS DE OLIVEIRA
Diretor de Abastecimento

ANEXO I

METODOLOGIA DE DETERMINAÇÃO DE PESO DRENADO

1. Material Básico

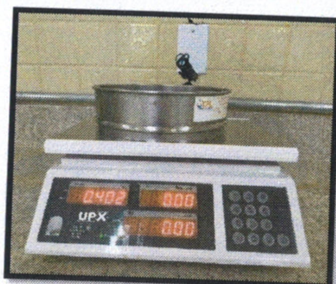
1.1. Balança semi-analítica com capacidade compatível;
1.2. Peneira de aço inoxidável de malha 2,40mm;
1.3. Recipiente;
1.4. Termômetro, escala mínima de trabalho de 0 a +100°C e divisão de 1°C;
1.5. Cronômetro;
1.6. Utensílios (espátula);
1.7. Papel toalha;
1.8. Chapa aquecedora, banho maria ou outra fonte para aquecimento.

2. Preparo da Amostra

2.1. Utilizar apenas amostras que não contenham alterações na embalagem que possam influenciar no resultado do teste;
2.2. Realizar o aquecimento do pouch fechado em um recipiente contendo água, de forma que ele fique completamente submerso;
2.3. Após a água atingir 60°C, desligar a fonte de aquecimento e manter o pouch submerso por um período de 5 (cinco) minutos.

3. Procedimento

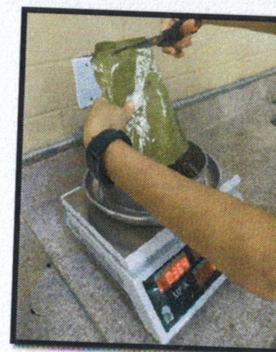
3.1 Identificar as amostras analíticas do lote a ser verificado;
3.2 Determinar o peso da peneira (Pp);



3.3 Determinar o peso do conjunto: Pc = peso da peneira + peso do coletor;

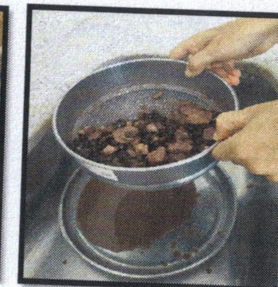


3.4 Tarar a balança após a determinação do Pc;
3.5 Logo após o término do aquecimento, abrir o pouch e despejar o conteúdo dentro da peneira e anotar o peso(PLiq);

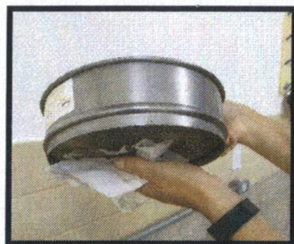




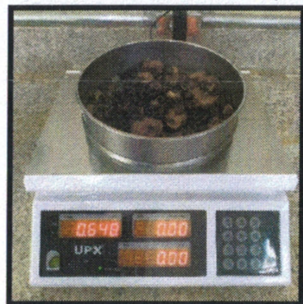
3.6 Retirar a peneira da balança e executar agitação manual até a drenagem completa do caldo ou molho;

3.7 Com auxílio de um papel toalha, retirar os resíduos do caldo da parte inferior da malha da peneira;



3.8 Pesar a peneira, sem o recipiente coletor e anotar o peso (Pr);



4. Cálculo do peso drenado

$$\%\,\mathrm{Pdren} = \frac{(Pr - Pp)}{PLiq} x\ 100$$

5. Resultado

- Produto conforme: $\boldsymbol{Pdren \geq 50\%\ do\ Peso\ líquido}$
- Produto não conforme: $\boldsymbol{Pdren} < 50\%\ do\ Peso\ líquido$